



Més informació a:

CENTRE DE PROMOCIÓ ECONÒMICA

Carrer de les Moreres, 48
(cantonada av. Verge de Montserrat)
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT
Tel. 93 478 68 78 - Fax 93 478 51 47
A/e: aceves@elprat.cat
www.elprat.cat

**Centre
de Promoció
Econòmica**

AFORAMENT LIMITAT

Cal confirmar l'assistència a la jornada trucant al
93 478 68 78 i demanant per la Sra. Elvira Aceves
o per correu electrònic a: aceves@elprat.cat

laPORTA del DELTA

www.portadeldelta.cat

Amb el suport:



Hi col·laboren:



Ho patrocina:



www.elprat.cat

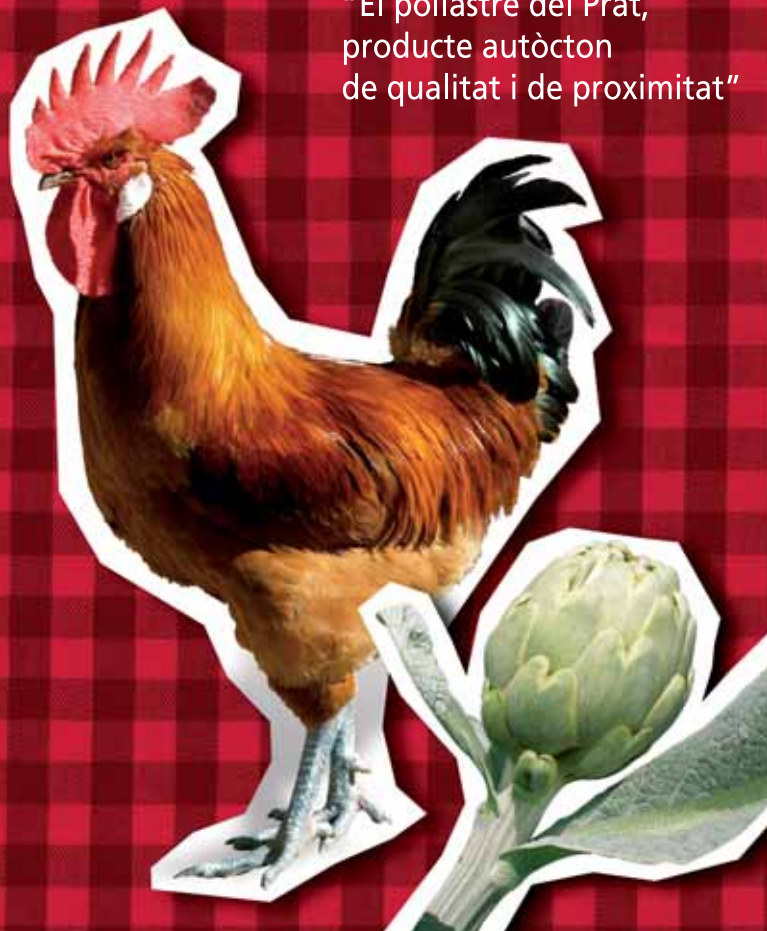
**Centre
de Promoció
Econòmica**

9 de desembre
de 2009

JORNADES DE LA FIRA AVÍCOLA DE LA RAÇA PRAT

6a Jornada:

*"El pollastre del Prat,
producte autòcton
de qualitat i de proximitat"*



Disseny i impressió: AJP GRÀFICS - 93 370 85 76



Ajuntament del Prat de Llobregat



RECEPTA Restaurant LA LLUNA EN UN COVE

Raviolis de pollastre pota blava sobre crema de carxofa del prat

Per a 4 persones::

Per al rostit del pollastre: 1 pollastre del Prat, 2 cebes, 1 cabeça d'all, 2 farcels de herbes aromàtiques (romaní, farigola i lloer), oli d'oliva, 1 got de brandi, 200 g de prunes i pinyons, i dues tasses de brou del mateix pollastre

Rosti el pollastre durant dues hores aproximadament amb les cebes tallades a quarts, la cabeça d'all i les herbes. Després, quan ja estigui ros, afegiu-hi el brandi, les prunes, els pinyons i el brou. Un cop rostit, deixeu-lo refredar, desosseu-lo i esmicoleu-lo amb les mans fins que quedi a trossets ben petits, i reserveu-lo.

Per a la crema de carxofes Prat: 1 kg de carxofes, 1 l de brou de pollastre, 250 ml de nata líquida, 30 g de mantega, 2 cullerades d'oli, 1 ceba i 1 cullerada de suc de llimona, sal i pebre

Netegeu les carxofes, traient-ne les fulles superficials que són més dures, tal·leu els cors de les carxofes per la meitat i coeu-los amb aigua, el suc de la llimona i una mica de sal durant 20 minuts. A part, sofregiu la ceba amb l'oli i la mantega.

Escorreu les carxofes, afegiu-hi la ceba i tritureu-ho tot fins que quedi la textura d'un puré. Escalfeu el brou i la nata i afegiu-los a poc a poc al puré.

Salpebreu-lo i coeu-lo 5 minuts més.

Preparació: Per fer els raviolis, utilitzeu pasta de wanton, prèviament bullida durant 2 minuts. Un cop l'hagueu bullida, embolcal·leu-hi el pollastre esmicolat i barrejat amb el suc del rostit triturat.

Per a la presentació, regueu la base del plat amb la crema de carxofes i a sobre poseu-hi els raviolis farcits de pollastre del Prat.



9 de
desembre
de 2009

JORNADES DE LA FIRA AVÍCOLA
DE LA RAÇA PRAT

6a Jornada: "El pollastre del Prat, producte autòcton de qualitat i de proximitat"



10.45 h

● **ACREDITACIONS**

11.00 h

● **BENVINGUDA:**

A càrrec de **Lluís Tejedor i Ballesteros**, alcalde del Prat de Llobregat

11.10 h

● **PONÈNCIA:**

"Llibre genealògic de la raça de pollastres del Prat", a càrrec d'**Amadeu Francesch i Montserrat Cartañá**, del Programa de Genètica Avícola de l'IRTA, i de **Valentina Guisado**, presidenta de l'Associació de Criadors del Pollastre i Capó del Prat

11.35 h

● **PONÈNCIA:**

"Conservació de les races autòctones tradicionals. Diversitat, sostenibilitat i economia de les races autòctones", a càrrec de **Lorenzo Álvarez**, professor de l'Escola d'Agricultura de la UPC.

12.00 h

● **TAULA RODONA:**

"Els productes agroalimentaris de proximitat: comercialització i promoció gastronòmica", a càrrec de **Josep Montasell**, director del Parc Agrari del Baix Llobregat; **Manuel Torres**, president del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat; **Joan Ribas**, president de la Cooperativa Agrícola del Prat; **Rosa Farrés**, cuinera del Restaurant La Lluna en un Cove, del Prat de Llobregat; **Mingo Morillas**, del Restaurant Cal Mingo, de Viladecans; **David Poudevila**, responsable de Comunicació i Màrqueting del grup Bon Preu; **Xavier Pié**, president de la DO Catalunya

Presentació i dinamització: **Jesús Contreras**, antropòleg de l'Observatori de l'Alimentació del Parc Científic de la Universitat de Barcelona

12.45 h

● **CLOENDA:**

A càrrec de **Francesc Reverte**, president de la Federació Catalana de Productors d'Aliments amb DOP i IGP

13.00 h

● **DEGUSTACIÓ:**

Tast d'una recepta, a base de pollastre Raça Prat i carxofa Prat, elaborada pel Restaurant LA LLUNA EN UN COVE del Prat de Llobregat